

Enten-Brust, Grieben, Zwiebel-Port-Ragout, Crêpes

Für zwei Personen

Für die Ente:

1 männl. Barbarie Entenbrust 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Crêpes:

1 Ei 40-50 g Mehl 150 ml Milch

1 EL Rapsöl Salz

Für den Sellerie:

1 Sellerieknolle 4 Schnittlauchhalme Eiswasser, Salz

Für das Port-Ragout:

3 kleine Schalotten 1 EL Butter 2 EL weißer Balsamicoessig

50 ml roter Portwein 200 ml Bratenfond 1 EL brauner Zucker

1 TL Sezuan-Pfeffer

Für die Ente:

Einen Ofen auf 50 Grad Heißluft und einen auf 140 Grad vorheizen.

Entenbrust mit dem Messer von der Haut befreien und die Haut in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Streifen braten bis sie ihr Fett verloren haben und ganz kross sind. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Grieben im 50 Grad heißen Ofen warmhalten.

In dem gleichen Fett nun die Brust von beiden Seiten garen und im Ofen bei 140 Grad auf eine Kerntemperatur von 56-57 Grad bringen. Kurz vor dem Anrichten aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Crêpes:

Teig aus Ei, gesiebttem Mehl, Milch, Rapsöl und Salz zusammenrühren und in einer beschichteten Pfanne dünn ausbacken. Dann die Ränder abschneiden und in 3 Streifen à 5 cm schneiden.

Für den Sellerie:

Schnittlauch kurz blanchieren. Sellerie schälen und auf einer Aufschnittmaschine 5 große dünne Scheiben aus der Mitte schneiden. Die Scheiben in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Dann ebenfalls wie beim Crêpes 5 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen auf die Crêpes-Streifen legen und zu mehreren kleinen Schnecken rollen. Zum Ende dann mit jeweils einem Schnittlauchhalm zubinden. Die Röllchen im Ofen bei 50 Grad warmhalten. kuechenschlacht.zdf.de

Für das Port-Ragout:

Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in der Butter mit dem Zucker und dem Pfeffer leicht karamellisieren. Dann mit dem Essig und Portwein ablöschen und ca. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis sie schön confieren. Mit dem Bratenfond auffüllen und alles zusammen je nach Gusto nochmal einkochen.

Sauce nicht zu stark reduzieren lassen, da sie sonst zu salzig werden könnte.

Die Schalotten auf einem tiefen großen Teller anrichten, dann die Fleischscheiben fächern und die Röllchen anrichten. Zum Schluss die Entengrieben draufstreuen und servieren.

Björn Freitag am 08. November 2019